



«Simach в Недальнем», Москва, Тверской бульвар, д. 15, стр. 2

В августе на новом месте открылся «Simach в Недальнем» — проект Аркадия Новикова, Антона Пинского и Дениса Симачева. Два знаковых для Москвы заведения — гастрономическое в виде ресторана «Недальний Восток» и барно-клубный Simachev — объединились, взяв лучшее от обеих концепций. Проект запускался в несколько этапов: сначала просторная веранда с сезонным баром, бар с lounge-зоной и мини-ресторан с raw-баром, а через пару месяцев — большой ресторан с открытой кухней и клуб на втором этаже с фирменными кабинками, барной зоной и просторным танцполом. За кухню в проекте отвечает Глен Баллис, а шеф-бармен Дмитрий Нестеров вернул лучшие миксы «Симача», актуализировав их.



Воссонцино в «Депо», Москва, Лесная улица, д. 20, стр. 4

Новый ресторан сети в «Депо» открылся этой осенью.

В нем два зала общей вместимостью 96 мест. Черты проекта Воссонцино легко узнаваемы: каменная печь для пиццы, мощная винтажная кофемашина, кирпичные стены, кожаные кресла и авторские лампы из Италии. Пиццайоло Стефано Витти предлагает гостям пиццы на тонком тесте с хрустящей корочкой. Начинки самые разные: от черного трюфеля до груши и горгонзолы. В меню присутствует, разумеется, и классика итальянской кухни: вителло тоннато, тартар тунец с гуакомоле, буррата и моцарелла соло и в салатах, пасты и ризотто и другие любимые гостями блюда из Воссонцино.



El Gaucho, Москва, улица Зацепский Вал, д. 6, стр. 2

Ресторан, которому уже больше 25 лет, после отмены режима самоизоляции вернулся к работе с новым современным и модным дизайном. В El Gaucho по-прежнему готовят толстые премиального качества аргентинские стейки на гриле Parilla, японскую мраморную говядину вагю, а затем разносят их по столам на раскаленных стальных круглых таганках, сделанных в Аргентине. В их нижней части тлеют горячие угли, и мясо продолжает доготавливаться на столе перед гостями. К мясу традиционно подают салат коул слоу с ананасом, который помогает лучше усваивать большое количество белка, содержащееся в стейке, и соус чимичурри. Впрочем, вместо огромного стейка гости могут заказать телячьи щечки со сливочным соусом из сморчков, которые после многочасового томления превращаются практически в суфле.



Brodo bar & kitchen, Москва, улица Петровка, д. 28/1

Заведение с богатым интерьером, классной авторской кухней, обширной винной картой и неплохими коктейлями — проект Виктории Сурковой и Максима Якута. Дизайном Brodo занималась Лилия Жиганшина (RICK's) — номинант премии Кандинского. Бренд-шеф Олег Кузов (в прошлом шеф Delicatessen) готовит на открытой кухне и на живом огне. В кухне Кузова три составляющие: европейские гастрономические традиции, лучшие локальные продукты и азиатские вкусы. Например, тартар из говядины по-итальянски рубят ножом и заправляют кокосом, хреном и майонезом с куркумой. А в зеленом салате используют ванильно-лимонный соус.



Gimpel, в писательском городке в Переделкино

Очень неожиданный проект — загородный ресторан Gimpel на даче в Переделкино, обустроенный в старой зеленой беседке. Фокус в том, что шеф-повар в ресторане каждый раз новый. Создатель ресторана переделкинский житель ресторатор Игорь Ландман. В аккаунте Gimpel в Instagram имеется ссылка на сайт с расписанием ближайших ужинов, на которые можно забронировать места и купить билет. В проекте уже приняли участие Евгений Викентьев, Владимир Чистяков, Дан Мирон, Артем Мухин и другие шефы. На ужине никаких меню, курсов и особенных подач — все подается на стол на больших блюдах. На зиму ресторан закрылся.